



Alcaufar Vell  
HOTEL RURAL & RESTAURANT  
L'Art de Viure

# RACONET DOLÇ



13h - 15h 19h - 22h

ED. 3 - 260611

<b>Coulant Alcaufar Vell</b>	<b>9 €</b>
<b>Pastís de llimona amb merengue</b> , Tarta de limón merengada Lemon meringue pie, Tarte au citron meringuée	<b>8 €</b>
<b>Xocolata, pa i oli</b> ; Chocolate, pan y aceite Chocolate, bread & oil; Chocolat, pain et huile	<b>8 €</b>
<b>Pastís de formatge Maó</b> , Tarta de queso Mahón Mahón cheesecake, Gâteau au fromage de Mahón	<b>8 €</b>
<b>Tatin de poma i canyella</b> , Tatin de manzana y canela Apple tarte tatin with cinnamon, Tarte tatin aux pommes et cannelle	<b>8 €</b>
<b>Greixera de brossat i monyaco</b> Puding de requesón y boniato Cottage cheese and sweet potato pudding Pouding au fromage frais et à la patate douce	<b>8 €</b>
<b>Fruita osmotitzada amb gelat de kèfir i llima</b> Fruta osmotizada con helado de kéfir y lima Osmotized fruit with kefir & lime ice cream Fruit osmosé avec de la glace au kéfir et citron vert	<b>8 €</b>
<b>Gelats artesans al gust</b> , Helados artesanos al gusto Artisanal ice creams, Glaces artisanales	<b>8 €</b>
<b>5 formatges de Menorca</b> , 5 quesos de Menorca 5 Cheeses from Menorca, 5 Fromages de Minorque	<b>15 €</b>
- Cabra, Goat, chèvre (Binissarraia)	<b>8 €</b>
- Bena+vaca, oveja+vaca, sheep+cow, mouton+vache (Torretrencadeta)	<b>8 €</b>
- Vaca semi, cow semi matured, vache semi-affiné (Binigarba)	<b>8 €</b>
- Vaca curat, vaca curado, cow matured, vache affiné (Tirant)	<b>8 €</b>
- Tres Llets (S'Arangí) o Cala Blau (Sa Canova) segons temporada	<b>8 €</b>